

Socna pileca krilca sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1 kg pilecoh krilca
- 1,5 kg krompira
- suvi biljni zacin
- beli biber
- crvena paprika
- so
- peršunov list

Priprema

U sveža krilca dodati sve navedene zacine, peršunov seckani list. To sve stavljati otprilike i po ukusu, sve se zajedno izmeša i stavi u termo vrecicu i peci oko 1,5 sat na 200 C. Krilca se lepo odvajaju od kostiju.

Krompir ocistiti i zaciniti sa vegetom, malo bibera i so i isto tako staviti u još jednu termo vrecicu, ali prethodno dobro izmešati krompir, sa pomenutim zacinima. Zatvoriti obe vrecice i peci.

Pred kraj pecenja izvaditi krilca i krompir i isipati u tepsiju zajedno sve i još peci oko 15 minuta.

Jako je socno i ukusno i pre svega nije masno, jer se peklo u sopstvenom softu.